

Manual de Instrucciones

Envasadora al vacío mod. **7983**



ÍNDICE



Este aparato está diseñado para cumplir la norma IEC, a 230V-, 50HZ y cumple con los requisitos Rohs & WEEE más exigentes. Del mismo modo le ha sido concedido el distintivo de homologación CE. Su empleo no ofrece riesgo alguno para su seguridad, si sigue usted el presente manual de instrucciones.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza este aparato eléctrico debe tener siempre en cuenta las medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:
Lea bien las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.

1. Antes de conectar o desconectar el cable a un enchufe, asegúrese de que el control esté APAGADO, y desenchúfelo cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.
2. Este aparato no es un juguete. Preste atención cuando estén cerca o lo utilicen niños; guarde este aparato en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
3. No utilice accesorios no recomendados o no descritos; no utilice este aparato para otros fines distintos al uso previsto.
4. Si el cable está dañado, pare la máquina inmediatamente y disponga que sea sustituido por un profesional.
5. Manténgase alejado de las piezas móviles.
6. No intente reparar este aparato.
7. No utilice este aparato si se ha caído o parece dañado.
8. Evite hacer lo siguiente: estirar el cable o llevarlo del cable, utilizar el cable como asa, cerrar una puerta con el cable, o estirar el cable alrededor de bordes afilados o esquinas. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están mojados.
9. Mantengalo alejado de los gases calientes, hornos encendidos, placas o quemadores eléctricos u otras superficies calientes.
10. Se recomienda no utilizar un alargador con este equipo. Sin embargo, si se utiliza uno, debe ser del mismo voltaje o no exceder del previsto para este aparato.
11. Al desconectarlo, desenchúfelo tirando del enchufe, para evitar cualquier daño.
12. Antes de enchufar el aparato o utilizarlo, asegúrese de que sus manos estén secas y sin riesgos para su seguridad para efectuar las operaciones.
13. Colóquelo siempre en una superficie estable, como una mesa o un mostrador cuando esté en posición de funcionamiento.
14. No es necesario utilizar lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.
15. No sumerja este aparato en agua o cualquier otro líquido para su limpieza.
16. No utilice este aparato en el exterior o en una superficie mojada; está recomendado solamente para uso doméstico en interior.



FUNCIONES Y CARACTERISTICAS

Vacío/Sellado: Para quitar el aire de la bolsa y sellar automáticamente la bolsa cuando el vacío se haya completado.

Cancelar: Para desconectar la acción de vacío y sellado siempre que el usuario quiera finalizar la operación.

Cierre de la tapa: Para cerrar la tapa presionar suavemente en cualquier punto de la misma.

Piloto-indicador: Para indicar el estado del proceso de vacío y sellado.

Banda de Sellado: Contiene una resistencia térmica cubierta de teflón, que permite que la bolsa sea sellada sin quedar adherida a la banda.

Junta de Sellado: Colocar el extremo abierto de la bolsa dentro de la junta de sellado.

Cámara de vacío: Extrae el aire de la bolsa.

Filtro hermético: Filtra el aire de la zona de vacío e impide que el vacío se escape.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

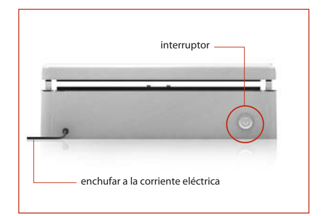


foto 1.



foto 2.



foto 3.

Cómo hacer el vacío en una bolsa de envasado:

1. Enchufe la envasadora a una toma de corriente eléctrica de 230V y pulse el interruptor situado en la parte posterior de la envasadora (ver foto 1).
2. Automáticamente se iluminará un piloto (LED) blanco, que indica, que la envasadora está lista para la operación de vacío.
3. Coloque la bolsa de envasar (anchura máxima 25 cm.) en la ranura (ver foto 2) y presione la tapa superior hacia abajo hasta que la envasadora quede cerrada.
4. Automáticamente la envasadora comenzará la operación de vacío y el piloto (LED) cambiará del color blanco al color azul y seguidamente comenzará la operación de sellado. (ver foto 3)
5. Durante la operación de sellado el piloto (LED) situado en la parte central de la tapa, se pondrá de color rojo y una vez que se enfríe la banda de sellado el piloto (LED) volverá al color blanco inicial.



Nota: Una vez que la envasadora realiza la operación de vaciado y sellado, la tapa permanece en posición cerrado durante unos segundos.
Cuando la banda de sellado se enfría, la tapa vuelve a su posición inicial automáticamente. (ver foto 4)


foto 4.

Consejos para una mejor realización del vacío:

1. No introduzca demasiados productos en el interior de la bolsa: Deje bastante espacio en el extremo abierto de la bolsa para que se pueda colocar adecuadamente en la cámara de vacío.
2. No moje el extremo abierto de la bolsa. Resulta difícil fundir y sellar correctamente la bolsa mojada.
3. Existen usos muy diversos del envase al vacío de productos no comestibles. Puede conservar artículos de camping como cerillas, equipos de primeros auxilios y ropa limpia y seca.

Conservación de bengalas preparadas para usar en caso de emergencia. Conservación de objetos de plata y otros accesorios de una manera limpia.

4. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa antes de sellarlos. Asegúrese de que no sobresale nada del extremo abierto de la bolsa, y que no haya pliegues o arrugas en las láminas abiertas. Los objetos externos o una bolsa arrugada pueden causar dificultades a la hora de sellar correctamente.
5. No deje demasiado aire en la bolsa. Presione la bolsa para que el aire sobrante se escape antes de envasar al vacío Demasiado aire en la bolsa aumenta la carga de la bomba de vacío y puede hacer que la energía del motor sea insuficiente para vaciar todo el aire del interior de la bolsa.
6. No envase al vacío objetos puntiagudos como espinas de pescado, conchas o caparazones duros. Los objetos puntiagudos pueden agujerear y romper la bolsa.
7. Llene la bolsa de aproximadamente 2/3 de agua, selle el extremo (**no envasar al vacío**). Congele la bolsa y utilícela como hielo en el congelador, o como paquetes de hielo para lesiones causadas en actividades deportivas.
8. Se recomienda envasar y sellar al vacío únicamente una bolsa por minuto, para dejar que el aparato se recupere lo suficiente.
9. Si por cualquier razón desconocida no se consigue el vacío necesario, el sistema de vacío se desconectará de forma automática al cabo de 30 segundos; en este caso, compruebe si la bolsa tiene algún escape, no está colocada adecuadamente o se trata de cualquiera otra causa.



ABRIR UNA BOLSA ENVASADA Y SELLADA

Corte con una tijera los bordes de la bolsa, justo a la altura del sellado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Envasadora al vacío:

1. Desenchufe siempre la envasadora de la toma de corriente antes de proceder a su limpieza.
2. No lo sumerja en agua o en cualquier otro liquido.
3. No utilice limpiadores abrasivos para limpiar la envasadora, o rayará la superficie.
4. Limpie el exterior de la envasadora con un paño o una esponja humedecida y jabón lavavajillas suave.
5. Para limpiar la cámara de vacío (ver foto 5), presione en los dos botones laterales de la envasadora (ver foto 6), y la tapa se levantara automáticamente por medio de un sistema de muelles hasta llegar a 90º de abertura. (ver foto 7).
   A continuación extraiga la cámara de vacío, límpiela y séquela cuidadosamente antes de colocarla en su sitio. (ver foto 8)



foto 5.


foto 6.


foto 7.


foto 8.

Guardar la envasadora al vacío:

Conserve el equipo en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.

INDICACIONES SOBRE LA BOLSA DE VACÍO

Envasado al vacío para el frigorífico:

Es ideal para una familia muy ocupada ya que se pueden preparar los alimentos precocinados por anticipado, envasar al vacío en raciones individuales y dejarla lista para calentar en cualquier momento.

Preparar los alimentos para el congelador:

1. La envasadora al vacío le ayudará a mantener los alimentos frescos en condiciones óptimas de conservación.
2. Para envasar al vacío alimentos muy frágiles, se recomienda realizar una precongelación, para que mantengan su forma original y a continuación proceder con la operación de envasado.
3. Para envasar al vacío alimentos no congelados, hay que dejar dos pulgadas (5 cm aprox.) más de la longitud de la bolsa para permitir su expansión durante la congelación. Coloque la carne o el pescado envuelto una toallita de papel, y selle al vacío con toallita dentro de la bolsa. De esta forma la toallita absorberá la humedad de los alimentos.
4. Antes de conservar alimentos como tortillas, crepes o hamburguesas, extienda papel encerado para horno o de aluminio entre ellos para colocar juntas las piezas; esto es recomendable a la hora de separar cada unidad; vuelva a sellar el resto e introdúzcala inmediatamente en el congelador.

INFORMACIÓN PARA UNA CONSERVACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS

Este sistema de conservación al vacío cambiará su hábito de comprar y conservar los alimentos. Cuando se acostumbre al envasado al vacío, se convertirá en un elemento del que no podrá prescindir a la hora de preparar los alimentos. Cuando utilice este aparato para sellar alimentos al vacío siga los siguientes pasos para asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos:

1. Los alimentos se deterioraran debido a las reacciones químicas que se producen al contacto con el aire, la temperatura, la humedad, y la acción de las enzimas, la formación de microorganismos o la contaminación por los insectos.
2. El oxígeno en el aire es el elemento principal que causa la pérdida del valor nutritivo, textura, sabor y, en general, de la calidad en los alimentos. La formación de microorganismos está asociada principalmente al aire, por el motivo de que crea humedad dentro y fuera de los alimentos a menos que estén protegidos con un envase antihumedad. Los alimentos congelados expuestos al aire del congelador se deteriorarán.
3. El envasado de sellado al vacío extrae hasta 90% del aire de la bolsa. Hay aproximadamente 21% de oxígeno en el aire, así eliminando el 90% del aire, los alimentos envasados al vacío mantienen únicamente un porcentaje de oxigeno residual del 2% al 3%. Como usted ya sabe, cuando el nivel de oxígeno es igual o inferior al 5%, se impide la formación de la mayoría de microorganismos existentes.
4. En general, existen tres categorías de microorganismos: los protozoos, hongos y las bacterias que siempre están presentes pero son sólo realmente problemáticos en unas condiciones determinadas.



5. En un ambiente con poco oxígeno o a falta de humedad, los hongos no pueden desarrollarse; los hongos pueden desarrollarse con o sin aire en la humedad, en el azúcar y a una temperatura moderada. La refrigeración reduce la expansión de los hongos y la congelación la frena completamente; las bacterias pueden desarrollarse con o sin aire.
6. El clostridium botulinum es una de las bacterias más peligrosas, y se desarrolla en condiciones adecuadas sin aire a temperaturas que oscilan entre los 40ºF y los 115ºF (de 4º a 46º). Las condiciones para su desarrollo son la falta de ácido en los alimentos, un ambiente con poco oxigeno y temperaturas superiores a 4ºF (4ºC) durante un largo periodo de tiempo.
7. Los alimentos congelados, secos, ricos en ácidos, salados y azucarados resisten al botulinum. Sin embargo, es fácil que el botulinum contamine alimentos que no contienen ácido, como por ejemplo, la carne, el marisco, las aceitunas encurtidas, la carne de ave, el pescado, los huevos y los champiñones; los alimentos con un nivel bajo de ácido son, por lo general, las verduras; los alimentos con un nivel medio de ácido son los tomates, las cebollas, las guindillas, los higos y los pepinos
8. Los alimentos más susceptibles al botulinum se deberían refrigerar para su conservación a corto plazo, congelarse a largo plazo y consumirse inmediatamente después de calentarlos.
9. Algunos alimentos secos, como la harina y los cereales pueden contener larvas de insectos; si no se sellan al vacío, las larvas pueden incubarse durante la conservación y contaminar los alimentos. Es necesario conservar los alimentos envasados al vacío para evitar la incubación de gorgojos y otros insectos.
10. Evite el deterioro; los alimentos se deben conservar a temperatura baja ya que pocos microorganismos podrían desarrollarse sin aire.
11. Si las temperaturas en el frigorífico son superiores a 40ºF (4ºC) (especialmente en largo períodos de tiempo) ésto contribuirá al desarrollo de microorganismos dañinos, así pues se debe mantener la temperatura a 40ºF (4ºC) o menos.
12. La temperatura adecuada del congelador para los alimentos conservados es de 0ºF (-17ºC) o inferior; aunque la congelación no elimina los microorganismos, si retrasa su desarrollo.

FUNCIONES

1. La función principal de este aparato es conservar la frescura y el sabor durante más tiempo en un amplio rango de alimentos además de proporcionar una gran comodidad. En general, el envasado al vacío conserva los alimentos frescos hasta tres veces más que siguiendo los métodos tradicionales de conservación de alimentos. Si este aparato se convierte en un instrumento esencial para su vida diaria derrochará menos comida además de ahorrar más dinero.
   1) Cocine por adelantado para envasar al vacío y conserve tanto raciones individuales como comidas completas. Esta bolsa de vacío no está recomendada para microondas o para cocción con bolsa; utilice el método habitual de cocina para volver a calentar la comida envasada al vacío.
   2) Prepare sus alimentos por adelantado para picnics y viajes de camping o barbacoas.
   3) Evite el deterioro que produce el congelador.
   4) Envase alimentos, como carne, pescado, carne de ave, marisco y verduras para congelar o refrigerar.
   5) Envase alimentos secos, como alubias, frutos secos, cereales para conservar durante más tiempo.



2. Es ideal para envasar ingredientes por adelantado así como raciones individuales para personas preocupadas por su salud o por su peso, que sigan alguna dieta, o con condiciones especiales de regimenes nutricionales.
3. Este sistema puede también ser utilizado para conservar y proteger otro tipo de artículos: Artículos de valor como fotografías, documentos importantes, colecciones de sellos o de libros, joyería, tarjetas, tebeos etc.; artículos de ferretería, como tornillos, clavos, remaches y cerrojos, medicamentos, vendas u otros artículos de primeros auxilios.

Reglas generales para la seguridad de los alimentos:

Gracias a los estudios científicos y al sentido común, podemos seguir las siguientes reglas de seguridad de los alimentos, mediante las cuales se mejorarán la seguridad y conservación de los alimentos.

1. Consuma inmediatamente los alimentos perecederos que hayan sido calentados, descongelados o extraídos del frigorífico.
2. Siga las instrucciones para volver a envasar, para refrigerar y para conservar adecuadamente los alimentos previamente envasados después de abrir.
3. La manera más adecuada de descongelar los alimentos es colocarlos en el frigorífico hasta que se descongelen; no es aconsejable descongelar alimentos en agua caliente, en un horno microondas o mediante cualquier otra fuente de calor.
4. Extienda las bolsas al vacío uniformemente por todo el frigorífico o congelador para enfriar o congelar los alimentos rápidamente.

Para envasar grandes cantidades de carne, pescado u otros productos alimenticios recomendamos lo siguiente:

1. Antes de envasar al vacío, lávese las manos así como todos los utensilios y superficies que se vayan a utilizar para cortar y envasar los alimentos.
2. Refrigere o congele inmediatamente los alimentos perecederos que haya envasado al vacío; no los deje nunca expuestos a temperatura ambiente.
3. Si envasa al vacío alimentos secos como los frutos secos, el coco o cereales conservados en la cocina o en lugares oscuros alargará su duración. Los alimentos con un alto contenido en grasas se deteriorarán si están expuestos al oxígeno o a una temperatura elevada.
4. Si antes de envasarlas al vacío, pela algunas frutas y verduras, tales como manzanas, bananas, plátanos, patatas y tubérculos prolongará la duración de las mismas.

Las verduras como el brécol, la coliflor y la col fresca emiten gases cuando se envasan al vacío para su posterior refrigeración; así pues, es recomendable cocer y congelar estos alimentos antes de envasarlos al vacío.



SOLUCIÓN A PROBLEMAS

Si al presionar la máquina envasadora no ocurre nada:

1. Asegúrese de que el cable de la corriente está correctamente enchufado en la toma eléctrica y colocado en la posición "on". Compruebe la toma eléctrica enchufando otro aparato; si no funciona, compruebe los diferenciales o fusibles de su domicilio.
2. Compruebe el cable y la toma de corriente, y asegúrese de que no están dañados de ninguna manera.
3. Si se encuentra dañado no utilice la envasadora.

El aire no se ha retirado completamente de la bolsa:

1. Para envasar adecuadamente, el extremo de la bolsa debe quedar dentro de la cámara de vacío.
2. Compruebe la posible suciedad en la banda de sellado o en la cámara de vacío, en caso de suciedad límpielas y vuelva a colocarlos en su sitio.
3. La bolsa puede estar agujereada. Para comprobarlo, selle la bolsa con un poco de aire dentro, sumérjala en el agua y aplique presión. Si se forman burbujas, ello indica que hay una fuga; deberá utilizar una nueva bolsa.
4. Compruebe que la tapa esté completamente cerrada.

Las bolsas de la envasadora pierden vacío después de ser selladas:

1. Las arrugas, las migas, la grasa o los líquidos pueden salirse por la zona del sello. Antes de volver a sellar, vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior y alise la zona de la banda selladora.
2. Compruebe si hay humedad o jugos procedentes de los alimentos dentro de la bolsa; si es este el caso, tiene que cortar la bolsa, abrirla y sacarlos, o utilizar una bolsa nueva. Los alimentos con exceso de líquido se deben congelar antes de envasar al vacío.
3. Compruebe si algún artículo con esquinas puntiagudas ha podido perforar la bolsa, y dejar escapar el vacío. Proteja las esquinas puntiagudas del contenido de la bolsa con toallitas de papel.

La banda de sellado no sella la bolsa correctamente:

1. Si la banda selladora se recalienta y funde la bolsa, levante la tapa y deje que la envasadora se enfríe durante algunos minutos.
2. Una vez transcurridos unos 20 segundos intentarlo de nuevo.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

220-240V - 50Hz - 120W



ELIMINACION SOSTENIBLE CON EL MEDIO AMBIENTE

¡Usted puede contribuir a preservar el medio ambiente!

No olvide respetar las normas locales: **Lleve los equipos eléctricos a un centro de recogida de residuos pertinente.**



ALFA HOGAR
B-20437547
Avda. Otaola, nº 13bis
20600 EIBAR (Guipúzcoa)
ESPAÑA
Tel.: +34 943 82 03 00
Fax: +34 943 20 40 36
www.alfahogar.com



Manual de instruções

Embaladora MODELO 7983



ÍNDICE

Este aparelho está desenhado cumprindo as normas IEC a 230V-50 Hz e os requisitos Rohs e WEEE mais exigentes. Do mesmo modo, foi concedida a homologação CE. O seu emprego não oferece qualquer risco para a sua segurança caso siga o presente manual de instruções.



PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar este aparelho eléctrico deve ter sempre em conta as medidas de segurança, incluindo as descritas de seguida.

Leia bem as instruções de uso antes de utilizar o aparelho.

1- **Antes de ligar ou desligar o cabo a uma tomada, assegure-se que o controlo esteja apagado e desligue-o quando não esteja a utilizá-lo ou antes de o limpar.**

2- **Este aparelho não é um brinquedo. Preste atenção quando esteja perto das crianças e não os deixe utilizar o aparelho; guarde-o em lugar seguro e fora do seu alcance.**

3- **Não utilize acessórios não recomendados ou não descritos; não use o aparelho para outros fins distintos do previsto.**

4- **Se o cabo estiver danificado, pare imediatamente a máquina e solicite a substituição por um profissional.**

5- **Mantenha cuidado com as peças móveis.**

6- **Não tente reparar este aparelho.**

7- **Não utilize o aparelho caso tenha caído ou pareça danificado.**

8- **Evite esticar o cabo ou puxá-lo usando-o como pega, fechar a porta com o cabo, colocá-lo sobre bordas afiadas ou esquinas. Não utilize o aparelho caso o cabo ou a ficha estejam molhados.**

9- **Mantenha-o longe de vapores quentes, fornos ligados, placas, queimadores eléctricos ou outras superfícies quentes.**

10- **Recomenda-se não utilizar uma extensão com este equipamento. No entanto, se o fizer, deve ter a mesma voltagem ou não exceder o previsto para o aparelho.**

11- **Ao desligá-lo, retire a ficha da tomada para evitar qualquer dano.**

12- **Antes de desligar o aparelho na ficha ou de o utilizar, assegure-se que as suas mãos estejam secas e sem riscos para a sua segurança para efectuar as operações respectivas.**

13- **Coloque-o sempre numa superfície estável, como uma mesa, quando esteja em posição de funcionamento.**

14- **Não é necessário usar lubrificante como óleos ou água neste aparelho.**

15- **Não o submerja em água ou qualquer outro líquido para a sua limpeza.**

16- **Não utilize o aparelho no exterior ou numa superfície molhada; está recomendado somente para uso doméstico de interior.**



FUNÇÕES E CARACTERÍSTICAS

Vácuo/ selagem: Para retirar o ar da embalagem e a selar automaticamente quando o vácuo esteja completo.

Cancelar: Para desligar a acção de vácuo e selagem sempre que o usuário queira finalizar a operação.

Fecho da tampa: Para fechar a tampa pressionar suavemente em qualquer ponto da mesma.

Piloto-indicador: Para indicar o estado do processo de vácuo e selagem.

Banda de selagem: Contém uma resistência térmica coberta de teflón que permite que a embalagem seja selada sem retirar qualquer aderência à banda.

Junta de selagem: Colocar o extremo aberto da embalagem dentro da junta de selagem.

Câmara de vácuo: Extrai o ar da embalagem.

Filtro hermético: Filtra o ar da zona de vácuo e impede que este se escape.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO



foto 1.


foto 2.


foto 3.

Como fazer vácuo numa embalagem:

1- Ligue a máquina embaladora a uma tomada eléctrica de corrente 230V e prima o interruptor situado na parte posterior da embaladora (ver foto 1).

2- Automaticamente se acenderá uma luz piloto branca que indica que a máquina está pronta para a operação de vácuo.

3- Coloque o saco/ embalagem (largura máxima 25 cm) na ranhura (ver foto 2) e prima a tampa superior para baixo até que a embaladora fique fechada.

4- Automaticamente a embaladora começará a operação de vácuo e a luz piloto mudará de cor de branco para azul e segidamente começará a operação de selagem (ver foto 3).

5- Durante a operação de selagem, o piloto situado na parte central da tampa ficará de cor vermelha e uma vez esfriada a banda de selagem, esta voltará ao branco inicial.



Nota: Quando a embaladora realiza a operação de vácuo e selagem, a tampa permanece em posição de fecho durante alguns segundos. Quando a banda de selagem esfria, a tampa volta à sua posição inicial automaticamente (ver foto 4).


foto 4.

Conselhos para uma melhor realização do vácuo:

1- Não introduza demasiados produtos no interior do saco/ embalegem: deixe bastante espaço no extremo aberto da embalagem para que se possa colocar adequadamente na câmara de vácuo.

2- Não molhe o extremo aberto da embalagem. Caso contrário vai ser difícil fundir e selar correctamente a embalagem molhada.

3- Existem usos muito diversos da embalagem em vácuo de produtos não comestíveis. Pode conservar artigos de acampar como equipamentos de primeiros socorros e roupa limpa e seca. Conservação de bengalas/ muletas para uso em caso de emergência. Conservação de objectos de prata e outros acessórios de uma forma limpa.

4- Limpe a alise o extremo aberto da embalagem antes de a selar. Assegure-se que não saia nada pelo extremo aberto e que não haja rugas ou lâminas abertas que possam danificar a embalagem. Os objects externos ou uma embalagem enrugada podem criar dificuldades na hora de selar correctamente.

5- Não deixe demasiado ar na embalagem. Pressione-a para que o ar se escape antes de embalar em vácuo; demasiado ar aumenta a carga da bomba de vácuo e pode fazer com que a energia do motor seja insuficiente para esvaziar todo o ar no interior da embalagem.

6- Não ambale em vácuo objectos pontiagudos como espinhas de peixe, conchas ou crustáceos duros. Os objectos pontiagudos podem furar e romper a embalegem.

7- Encha a embalagem de aproximadamente 2/3 de água, sele o extremo (não embalar em vazio). Congele a embalagem e utilize-a como gelo no congelador ou como saquinhos de gelo para lesões causadas em actividades desportivas.

8- Recomenda-se embalar e selar em vácuo unicamente uma embalagem por minuto para deixar que o aparelho se recupere o suficiente.

9- Se por qualquer razão desconhecida não se consegue o vácuo necessário, o sistema desconecta-se de forma automática ao fim de 30 segundos; neste caso, comprove se a embalagem tem alguma fuga, não está a ser colocada adequadamente ou se se tratar de qualquer outra causa.



ABRIR UMA EMBALAGEM EM VÁCUO E SELADA

Corte os lados da embalagem com uma tesoura, mesmo à altura do selado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Embaladora de vácuo:

1- Desligue sempre a embaladora da tomada de corrente antes de proceder à sua limpeza.

2- Não a submerja em água ou em qualquer outro líquido.

3- Não utilize produtos de limpeza abrasivos para a limpar ou raiar a superfície.

4- Limpe o exterior da embaladora com um pano ou esponja humedecida e líquido de louça suave.

5- Para limpar a câmara de vácuo (ver foto 5), pressione os 2 botões laterais da embaladora (ver foto 6) e a tampa vai levantar-se automaticamente por meio de um sistema de molas até chegar a 90º de abertura (ver foto 7).

De seguida extraia a câmara de vácuo, limpe-a e seque-a cuidadosamente antes de a colocar no seu sítio (ver foto 8).



Guardar a embaladora de vácuo:

Conserve o equipamento num local plano e seguro, fora do alcance das crianças.



INDICAÇÕES SOBRE A EMBALAGEM DE VÁCUO

Embalar em vácuo para colocar no frigorífico:

É o ideal para uma família muito ocupada já que se podem preparar os alimentos pré-cozinhados com antecipação, embalando em vácuo em partes individuais e deixando pronto para aquecer a qualquer momento.

Preparar os alimentos para o congelador:

1- A embaladora de vácuo ajudará a manter os alimenos frescos em condições óptimas de conservação.

2- Para embalar em vácuo alimentos muito frágeis, recomenda-se realizar uma pré-congelação para que mantenham a sua forma original e de seguida proceder com a operação de embalar.

3- Para embalar em vácuo alimentos não congelados, deve deixar 2 polegadas (sensivelmente 5 cm) mais de comprimento da embalagem para permitir a sua expansão durante a congelação. Coloque a carne ou peixe envolto numa folha de papel e sele em vácuo com a folha dentro da embalagem. Desta forma absorverá a humidade dos alimentos.

4- Antes de conservar alimentos como tortas, crepes, hamburgeres, estenda papel vegetal para forno ou de alumínio entre os mesmos para colocar várias peças juntas; isto é recomendável quando separar cada unidade; volte a selar o resto e introduza imediatamente no congelador.

INFORMAÇÃO PARA UMA CONSERVAÇÃO SEGURA DOS ALIMENTOS

Este sistema de conservação em vácuo mudará os seus hábitos de compras e conservação dos alimentos. Quando se acostumar a embalar em vácuo, converter-se-á num elemento do qual não poderá prescindir na hora de preparar os alimentos. Quando utilizar este aparelho para selar alimentos em vácuo, siga os seguintes passos para assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos:

1- Os alimentos deterioram-se devido à reacções químicas que se produzem em contacto com o ar, a temperatura, a humidade e a acção das enzimas, a formação de microorganismos ou a contaminação pelos insectos.

2- O oxigénio do ar é o elemento principal que causa a perda do valor nutritivo, textura, sabor, e em geral, da qualidade dos alimentos. A formação de microorganismos está associada principalmente ao ar, motivo pelo qual há criação de humidade dentro e fora dos alimentos a menos que esteja protegidos com uma embalagem anti-humidade. Os alimentos congelados expostos ao ar do congelador, deterioram-se.

3- A embalagem de selagem em vácuo extrai até 90% o ar da embalagem. Há aproximadamente 21% de oxigénio no ar; assim, eliminando os 90% de ar, os alimentos embalados em vácuo mantêm unicamente uma percentagem de oxigénio residual de 2% a 3%. Como sabe, quando o nível de oxigénio é igual ou inferior a 5%, impede-se a formação da maioroa dos microorganismos existentes.



4- Em geral, existem 3 categorias de microorganismos: os protozoos, fungos e bactérias que sempre estão presentes mas só são realmente problemáticos em condições determinadas.

5- Num ambiente com pouco oxigénio ou falta de humidade, os fungos não podem desenvolver-se; estes podem desenvolver-se com ou sem ar na humidade, no açúcar e a uma temperatura moderada. A refeigeração reduz a expansão dos fungos e a congelação trava-a completamente; as bactérias podem desenvolvers-e com ou sem ar.

6- O clostridium botullinum é uma das bactérias mais perigosas e desenvolve-se em condições adequadas sem ar, a temperaturas que oscilam entre os 40ºF e os 115ºF (de 4º a 46º). As condições para o seu desenvolvimento são a falta de ácido nos alimentos, um ambiente com pouco oxigénio e temperaturas superiores a 4ºF durante um largo período de tempo.

7- Os alimentos congelados, secos, ricos em ácidos, salgados e açucarados resistem ao botullinum. No entanto, é fácil que o botullinum contamine alimentos que não contêm ácido, como por exemplo a carne, o marisco, as azeitonas curtidas, aves, peixe, ovos e cogumelos; os alimentos com um baixo nível de ácido são, em geral, as verduras; os alimentos com médio nível de ácido são os tomates, cebolas, malaguetas, figos e pepinos.

8- Os aalimentos mais suscepítveis ao botillinum devem refrigerar-se para a sua conservação a curto prazo, congelar-se a longo prazo e consumir-se imadiatamente depois de aquecidos.

9- Alguns alimentos secos como a farinha ou cererais podem conter larvas de insectos; se não forem selados em vácuo, as larvas podem incubar durante a conservação e contaminar os alimentos. É necessário conservar os alimentos embalados em vácuo para evitar a incubação de gorgulhos e outros insectos.

10- Evite a deterioração; os alimentos devem conservar-se a temperatura baixa já que poucos microorganismos podem desenvolver-se sem ar.

11- Se as temperaturas do frigorífico forem superiores a 40ºF (4ºC), em especial em largos períodos de tempo, isto contribuirá para o desenvolvimento de microorganismos prejudiciais pelo que deve manter-se a temperatura a 40ºF (4ºC) ou menos.

12- A temperatura adequada no congelador para os alimentos conservados é de 0ºF (-17ºC) ou inferior; embora a congelação não elimine os microorganismos, atrasa o seu desenvolvimento.

FUNÇÕES

1- A função principal deste aparelho é conservar a frescura e o sabor durante mais tempo de um amplo leque de alimentos, além de proporcionar grande comodidade. Em geral, o embalamento em vácuo conserva os alimentos frescos até 3 vezes mais do que seguindo os métodos tradicionais de conservação e alimentos. Se este aparelho se converter num instrumento essencial para a sua vida diária, desperdiçará menos comida e poderá poupar mais dinheiro.



- Cozinhe antecipadamente para embalar em vácuo e conserve tanto porções individuais como refeições completas. Este saco em vácuo não está recomendado para microondas ou para se cozinhar com ele; utilize o método habitual para voltar a aquecer a comida embalada em vácuo.
- Prepare os seus alimentos adiantadamente para picnics, viagens de campismo ou churrascos.
- Evite a deterioração que o congelador pode provocar.
- Embale alimentos como carne, peixe, aves, marisco e verduras para congelar ou refrigerar.
- Embale alimentos secos como feijão, frutos secos, cereais para conservar durante muito mais tempo.

2- O ideal é embalar alimentos feitos antecipadamente assim como separar doses individuais para pessoas preocupadas com a sua saúde ou peso, que sigam alguma dieta ou com condições especiais de regimes nutricionais.

3- Este sistema pode também ser utilizado para conservar e proteger outro tipo de artigos: artigos de valor como fotografias, documentos importantes, colecções de selos ou livros, jóias, cartões, etc., artigos de ferro como parafusos, pregos, fechos, medicamentos ou quaisquer outros de primeiros socorros.

Regras gerais para a segurança dos alimentos

Graças a estudos científicos e ao senso comum, podemos seguir as seguintes regras de segurança dos alimentos, mediante as quais se melhoram a segurança e conservação dos alimentos.

1- Consuma de imediato os alimentos perecíveis que tenham sido aquecidos ou extraídos do frigorífico.

2- Siga as instruções para voltar a embalar, para refrigerar e conservar adequadamente os alimentos previamente embalados depois de abertos.

3- A forma mais adequada de descongelar os alimentos é colocá-los no frigorífico até que descongelem; não é aconselhável descongelar alimentos em água quente, num forno microondas ou mediante qualquer outra fonte de calor.

4- Espalhe os sacos de vácuo de forma uniforme por todo o frigorífico ou congelador para esfriar ou congelar os alimentos mais rapidamente.

Para embalar grandes quantidades de carne, peixe ou outros produtos alimentícios, recomendamos o seguinte:

1- Antes de embalar em vácuo, lave as mãos assim como todos os utensílios e superfícies que se vão utilizar para cortar e embalar os alimentos.

2- Refrigere ou congele imediatamente os alimentos perecíveis que tenha embalado em vácuo; nunca os deixe expostos à temperatura ambiente.



3- Se embalar em vácuo alimentos secos como os frutos secos, coco, cereais e conservar na cozinha ou em locais escuros, aumentará a sua duração. Os alimentos com alto teor de gorduras deterioram-se se expostos ao oxigénio ou a temperaturas elevadas.

4- Se antes de as embalar em vácuo, pelar algumas frutas e verduras como maçã, banana, ananás, batatas e tubérculos, prolongará a duração das mesmas.

As verduras como bróculo, couve-flor, couve fresca, emitem gases quando se embalam em vácuo para a sua posterior refrigeração; assim é recomendável de coser ou congelar estes aliementos antes de os embalar em vácuo.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A premir a máquina embaladora não ocorre nada

1- Assegure-se que o cabo de corrente esteja correctamente ligado na tomada eléctrica e colocado na posição ON. Comprove a ficha eléctrica ligando outro aparelho; se não funcionar, verifique os diferenciais ou fusíveis da sua casa.

2- Verifique se o cabo de alimentação e a tomada de corrente nã estão danificados de alguma forma.

3- Se estiver danificado, não utilize a embaladora.

O ar não se retirou completamente do saco

1- Para embalaradequadamente, o extremo do saco deve ficar dentro da câmara de vácuo.

2- Comprove que não haja sujidade na banda de selagem ou na câmara de vácuo; caso haja, limpe-as e volte a colocá-las no local.

3- A embalagem pode estar furada. Para o testar, feche-a com um pouco de ar dentro e submerja-a em água fazendo pressão. Se formar borbulhas, indica haver uma fuga; deverá utilizar uma nova embalagem.

4- Verifique que a tampa esteja completamente fechada.

Os sacos da embaladora perdem vácuo após a selagem

1- As dobras, migalhas ou gordura ou os líquidos podem sair pela zona de selagem. Antes de voltar a selar, volte a abrir a embalagem, limpe a parte superior e alise a zona da banda de selagem.

2- Verifique se há humidade ou líquidos prevenientes dos alimentos dentro do saco: se for o caso deve cortar o saco ou abrir, tirar os aliementos e utilizar novo saco os alimentos com excesso de líquido devem congelar-se antes de embalar em vácuo.



3- Verifique que não esteja nenhum artigo com esquinas pontiagudas que possa perfurar o saco e deixar escapar o vácuo. Proteja as esquinas pontiagudas do conteúdo da embalagem com toalhitas de papel.

A banda de selagem não fecha correctamente a embalagem

1- Se a banda de selagem reaquece e funde o saco, levante a tampa e deixe que a embaladora arrefeça durante alguns minutos.

2- Transcorridos uns 20 segundos, tentar de novo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

220~240V – 50 Hz – 120 W

ELIMINAÇÃO DE ACORDO COM O MEIO AMBIENTE

Pode contribuir para preservar o meio ambiente!

Não se esqueça de respeitar as normas locais; leve os equipamentos eléctricos a um centro de recolha de resíduos permanente.